

دال کا کادسترخوان

اینیورسری اسپیشل
کھانا

ڈاٹ کام

READING SECTION

Online Library For Pakistan

WWW.PAKSOCIETY.COM

READING SECTION

Online Library For Pakistan

WWW.PAKSOCIETY.COM

READING
Section



اینیورسری اسپیشل گلک بک

ڈالڈاکا دسترخوان کی پوری ٹیم کی کوشش ہوتی ہے کہ اپنے قارئین کا بھرپور خیال رکھیں اور ان کی فرمائشوں پر پورا اترنے کی کوشش کریں۔ یہ چھوٹی سی جمیڈ اس لئے بانہ جی گئی ہے کہ آپ کو پتہ ہے کہ مارچ کے مہینے میں ڈالڈاکا دسترخوان کی اینیورسری منائی جاتی ہے اور اس پر تو لازم ہے کہ آپ ہی کی فرمائش کردہ ہر ایک سے گلک بک ترتیب دی جائے۔

جس طرح ہر ماہ ہم صحت اور ذائقے کے ساتھ آپ کے بجٹ کا بھی خیال رکھتے ہوئے ملی جلی ریسیپز سے ڈالڈاکا دسترخوان سجا رہے ہوتے ہیں اسی طرح اینیورسری اسپیشل گلک بک میں بھی ریسیپز کے خزانے میں سے بہترین منتخب ریسیپز پیش کرنے کی کوشش کی ہے۔ امید ہے کہ ان ریسیپز کو جانتے ہوئے ہر سال کی طرح یہ کتاب آپ کے معیار پر پوری اترے گی اور ان کو اپنے فیکشن کا حصہ بناتے ہوئے نہ صرف آپ فخر محسوس کریں گے بلکہ ڈالڈاکا دسترخوان کی جانب سے پیش کی جانے والی اس کا آمد اینیورسری اسپیشل گلک بک کو تحفے میں دے کر اپنے پیاروں کو بھی خوش کر دیں گے۔

READING
Section

فہرست

- | | | |
|----|-------|---------------------------|
| 7 | | انالین مینیسٹرونی سوپ |
| 8 | | قش ایوا کا ڈوسا سا |
| 9 | | پارٹی سینڈوچ لوف |
| 10 | | بہاری قیماں پیٹا پاکش |
| 11 | | تھائی اسٹائل چھلی |
| 12 | | اسٹرفرائی پیسل چکن |
| 13 | | گارلک فینیل فلیٹک اسٹیک |
| 14 | | کرپسی پوٹو کوئڈش |
| 15 | | چھٹی ملائی دال |
| 16 | | چکن پکاٹا |
| 17 | | مصلحہ دار پشما |
| 18 | | دال مرع کرسی |
| 19 | | دھانٹ پائے |
| 20 | | بیف اسٹراگنوف |
| 21 | | چکن کھاؤ سے |
| 22 | | مٹن لیگ روسٹ و دھپیر ساس |
| 23 | | کوفتے اور ماش کی دال |
| 24 | | کریمی چکن قورمہ |
| 25 | | بیکڈ چکن و داسپائسی یوگرٹ |
| 26 | | کپ کیک |
| 27 | | ہنی کومب بریڈ |
| 28 | | اسٹراپیری فز |
| 29 | | رس گلے |
| 30 | | اورنج چیز کیک |



READING
Section

ڈالدا کنولا آئل

ڈالدا کنولا آئل، دنا من پاور کے ساتھ، کنولا کے تازہ بیجوں اور ڈالدا کی انٹر پیٹنٹل ٹیکنالوجی اور مہارت کے ذریعے تیار کیا جاتا ہے۔ ڈالدا کنولا آئل نہ صرف کنولا کی اصل خوبیاں آپ تک پہنچاتا ہے بلکہ اس کے استعمال سے سنے اضافی غذائیت جس سے آپ حاصل کر سکیں ایکسٹرا وائی، بھر پور صحت اور بہترین مزہ، جو ضروری ہیں آج کل کے ماڈرن لائف اسٹائل کے لئے۔ ڈالدا کنولا آئل، اضافی دنا من پاور کے ساتھ، دنا من E اور A، D سے فورٹیفائیڈ ہے۔ دنا من پاور ان تمام اہم دنا من کے استخراج کو کہتے ہیں جو آپ کو روزمرہ کے کام کاج میں بھر پور انرجی اور قوت فراہم کرتے ہیں۔



جیت آپ کی... آپ کے پیاروں کی!

ڈالدا اولیو آئل

ڈالدا اولیو آئل انہیں کی ذریعہ زمین سے منتخب کردہ خالص اور تازہ زیتون کے پھلوں سے حاصل کیا جاتا ہے۔ ڈالدا اپنی بین الاقوامی مہارت کا استعمال کر کے بہترین کوالٹی پر پورے اترنے والے زیتون کے پھلوں کے انتخاب کو یقینی بناتا ہے۔ ڈالدا اولیو آئل اپنی بے شمار خوبیوں کی بناء پر ایک عمدہ انتخاب ہے جس کا باقاعدہ استعمال دل کے امراض سے تحفظ اور کینسر کے خلاف مزاحمت پیدا کرتا ہے۔ جبکہ شوگر کنٹرول کے لئے موثر ہونے کے ساتھ ساتھ صحت سے متعلق دیگر امور میں بھی ڈالدا اولیو آئل بے حد افادیت کا حامل ہے۔



خبر شیاتین تو... آسے پاس ہی ہے

READING
Section

ڈالدا VTF بناسپتی

ڈالدا VTF بناسپتی پاکستان کا صحت بخش ترین بناسپتی ہے۔ کیونکہ یہ پاکستان کا واحد بناسپتی ہے جو حقیقی طور پر ٹرانس فٹیس سے پاک (VTF) ہے۔ ٹرانس فٹیس وہ نقصان دہ فیٹ ہوتے ہیں جو انسانی جسم میں موجود مفید کولیسٹرول (HDL) میں کمی اور مضر کولیسٹرول (LDL) میں اضافے کا باعث بنتے ہیں۔ اس کے علاوہ یہ کولیسٹرول، دل اور جگر کی بیماریوں کا سبب بھی بن سکتے ہیں۔ کسی بھی عام بناسپتی میں 25 فیصد تک مضر صحت ٹرانس فٹیس شامل ہوتے ہیں، تاہم ڈالدا نے اپنی انٹرنیشنل میکینالوجی اور مہارت کی بدولت اپنے بناسپتی میں ان ٹرانس فٹیس کی مقدار کو 1 فیصد سے بھی کم رکھا ہے۔ اسی لئے ڈالدا VTF بناسپتی پاکستان کا صحت بخش ترین بناسپتی ہے۔

1% سے کم ڈالدا VTF بناسپتی
20% سے زیادہ دوسرے بناسپتی
ٹرانس فٹیس کی مقدار



پاکستان کا صحت بخش ترین بناسپتی

ڈالدا کوکنگ آئل

ڈالدا اپنے صارفین کے لئے انٹرنیشنل کوالٹی اسٹینڈرڈز کے عین مطابق بہترین کوکنگ آئل لے کر آنے والا سب سے پہلا برانڈ ہے۔ ڈالدا کوکنگ آئل صرف صحت بخش ہی نہیں بلکہ صحت بخش ترین ہے۔ کیونکہ یہ پاکستان کا واحد کوکنگ آئل ہے جو ڈالدا کی خاص انٹرنیشنل میکینالوجی والے پلانٹ پر تیار کیا جاتا ہے۔ یہ میکینالوجی کوکنگ آئل کی قدرتی غذاہیت کو محفوظ کر کے اس کو صحت بخش ترین بنادیتی ہے۔ شفاف ترین ڈالدا کوکنگ آئل کولیسٹرول اور ہیک سے بالکل پاک اور دل کے لئے محفوظ ہے۔



کوئی جوڑ کھے پیار سے

READING
Section

ڈالدا سن فلاور آئل

ڈالدا اپنی انٹرنیشنل ٹیکنالوجی اور مہارت کے ذریعے پیش کر رہا ہے نیا ڈالدا سن فلاور آئل جس میں موجود ہے Lo-Absorb ٹیکنالوجی جو نہ کھانے میں جھمے اور نہ ہی جسم میں۔ یہ روزمرہ زندگی میں آپ کو چاق و چوبند رکھتا ہے تاکہ آپ بے فکر ہو کر اپنے پسندیدہ کھانوں کا انتخاب کریں۔



کھانا لائٹ تو زندگی برائٹ

ڈالدا Easy Pour

ڈالدا اپنی انٹرنیشنل ٹیکنالوجی اور مہارت کے ذریعے نہ صرف ڈالدا کو ٹانگ آئل کو حق مہر و صحت اجزاء سے پاک کرتا ہے بلکہ اس کی قدرتی غذائیت کو محفوظ بھی رکھتا ہے۔ جدت متعارف کروانے کی مسلسل جستجو کے نتیجے میں ڈالدا نے ایک اور نمایاں کامیابی حاصل کرتے ہوئے Easy Pour Technology متعارف کروائی جو پاکستان میں پہلی بار پیش کی گئی۔ Easy Pour Technology کی مدد سے آپ آسانی سے تیل نکال سکتے ہیں۔ اور اس کی بدولت آپ کو بوتل سے مطلوب تیل نکالنے پر مکمل کنٹرول حاصل رہتا ہے۔



پیارے آپ کی... آپ کے پیاروں کی!

READING Section



اجزاء

ایک چائے کا چمچ	چکن پاؤڈر	آدھی پیالی	لوبیا	ایک عدد	گاجر
ایک کھانے کا چمچ	پارمیسان چیز	آدھی پیالی	پالک (بلائج)	ایک عدد	پیاز
ایک چائے کا چمچ	ٹارٹ کالی مرچ	حسب ذائقہ	ہمک	دو عدد	ہری پیاز
دو کھانے کے چمچ	ڈالڈا لولیو آئل	دو عدد	لہسن کے جوئے	ایک عدد	آلو
				ایک عدد	توری

ترکیبے

- تین ڈالڈا لولیو آئل اور کچلا ہوا لہسن ڈال کر ہلکا سا فرانی کریں، پھر اس میں تمام سبزیاں چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ کر ڈالیں
- سبزیوں کو ہلکا سا بھون کر اس میں کافی مرچ کوٹ کر ڈالیں، ہمک اور چکن پاؤڈر ڈال کر چار پیالی پانی شامل کر دیں
- درمیانی آگ پر بال آنے کے بعد ہلکی آگ پر اتنی دیر پکائیں کہ سبزیاں مناسب حد تک گل جائیں
- پارمیسان چیز چھڑک کر چھوٹے سے اتار لیں

پیریز نیٹیشے گرم گرم پیالوں میں نکال کر پیش کریں۔

تیاری کا وقت: آدھا گھنٹہ | پکانے کا وقت: آدھا گھنٹہ | افراد: چار سے پانچ کے لئے



اجزاء	مچھلی کے قتلے	200 گرام	ایوا کا ڈو	ایک عدد	لیموں کا رس	دو کھانے کے چمچ
نمک	حسب ذائقہ	نمائز	دو عدد	ہر ادھیا	دو کھانے کے چمچ	
پہا ہوا پس	ایک چائے کا چمچ	پیاز	ایک عدد	ڈالڈا لیوا آئل	دو سے تین کھانے کے چمچ	

ترکیبے

- مچھلی کے قتلوں کو صاف دھو کر نمک پس، کالی مرچ اور ایک کھانے کا چمچ لیموں کے رس کے ساتھ میرینٹ کر کے رکھ لیں
- ایوا کا ڈو کو دو کھوکھور میان سے کاٹیں اور گھٹلی نکال کر چمچ کے عدد سے گودا نکال کر پیالے میں ڈال دیں۔ اس باریک کٹے ہوئے نمائز، پیاز، نمک اور ایک کھانے کا چمچ ڈالڈا لیوا آئل ڈال کر ملا لیں
- گرل چین کو آٹھ سے دس منٹ گرم کریں اور اس پر ایک سے دو کھانے کے چمچ ڈالڈا لیوا آئل ڈال کر مچھلی کے قتلوں کو دونوں طرف سے گرل کر لیں

پریزنٹیشن

گرل کی ہوئی مچھلی کے چھوٹے ٹکڑے کر کے سالسا میں ملا لیں اور باریک کٹا ہوا ہر ادھیا چھڑک کر اس غذا ایت بھرے سالسا کا لطف اٹھائیں۔

تیاری کا وقت: دس سے پندرہ منٹ | گرل کرنے کا وقت: پانچ سے سات منٹ | افراد: دو سے تین کے لئے



اجزاء					
ڈبل روٹی	ایک عدد بڑی	انڈے	تین سے چار عدد	ہری چٹنی	حسب ضرورت
چکن بریسٹ	ایک عدد	کالی مرچ گوری پس ہوئی	ایک چائے کانچ	کریم چیز	ایک پیالی
لہسن پسا ہوا	ایک چائے کانچ	مسٹرڈ پیسٹ	ایک چائے کانچ	مایونیز	دو پیالی
بھنا ہوا قیر	ڈیڑھ پیالی	زیتون	حسب پسند	مارجرین یا مکھن	حسب ضرورت

ترکیبے

- ثابت (بغیر کئی ہوئی) ڈبل روٹی کی لمبائی کے رخ پر سلائز کاٹ لیں اور ان پر مارجرین آگ کر پلاسٹک میں لپیٹ کر رکھ دیں
- چکن بریسٹ کو ہمو کر کٹ لگائیں اور اس پر نمک لہسن اور کالی مرچ لگا کر رکھ دیں
- گرم گرل چین پر مارجرین یا مکھن ڈال کر چکن بریسٹ کو دونوں طرف سے تیز آگ پر گرل کر لیں اور سنہری ہونے چکن کے ریپش کر لیں
- مایونیز اور کریم چیز کو مالیں اور دو حصے کر لیں ایک حصے میں مسٹرڈ پیسٹ شامل کر لیں اور اس پیسٹ کو مارجرین لگی ہوئی سلائز پر لگائیں
- اب سلائز پر بھنا ہوا قیر اور چکن ڈالتے جائیں تمام سلائز کو ایک ساتھ کر کے سرونگ ٹرے میں رکھ دیں
- اوپر سے مایونیز اور کریم چیز ملے ہوئے پیسٹ سے کوور کریں

پریزنٹیشن کٹے ہوئے زیتون اور ایلے ہوئے انڈے سے سجائیں اور ٹھنڈا کر کے بچوں کی پارٹی میں پیش کریں۔

تاری کا وقت: آدھا گھنٹہ | بنانے کا وقت: آدھا گھنٹہ | افراد: سات سے آٹھ کے لئے



اجزاء

تین سے چار عدد	ہری مرچیں	ڈیزہ چائے کا چمچ	لال مرچ پس ہوئی	آدھا کلو	قیمہ
چار کھانے کے چمچ	ہرا دھنیا	ڈیزہ چائے کا چمچ	پسا ہوا گرم مصالحہ	حسب ذائقہ	نمک
حسب ضرورت	ڈالڈا کوکٹ آئل	آدھی پیالی	نہیں	ایک کھانے کا چمچ	ادرک لہسن پسا ہوا
				آدھی پیالی	فرائی کی ہوئی پیاز

ترکیبہ

- قیمہ کو دو کر چھلنی میں رکھ کر خشک کر لیں پھر اس میں ادرک لہسن نمک، لال مرچ، گرم مصالحہ اور فرائی کی ہوئی پیاز ڈال کر اچھی طرح ملائیں
- کڑاہی میں آدھی پیالی ڈالڈا کوکٹ آئل ڈال کر گرم کریں اور اس میں بٹن ڈال کر ہلکی آگ پر بھجھوئیں
- جب خوشبو آنے لگے تو اس میں قیمہ ڈال اتنی دیر بھجھوئیں کہ تیل علیحدہ ہو جائے۔ اس میں باریک کٹا ہوا ہرا مصالحہ ملا کر ڈھک کر دم پر رکھ دیں

پیریزنٹیشن

پیاز بریڈ کو درمیان سے کاٹیں اور اس کو لفافے کی طرح کھول کر اس میں قیمہ بھجھ دیں۔ اوپر سے پیاز کے لپٹے ڈال کر اس مزیدار ڈش کو کسی بھی وقت ڈش کیا جاسکتا ہے۔
تیاری کا وقت: آدھا گھنٹہ | پکانے کا وقت: تین سے چھ گھنٹے منٹ | افراد: چار سے پانچ کے لئے



اجزاء

آدھا کلو	فیش ساس	تین کھانے کے کچے	انڈے	دو عدد
حسب ذائقہ	بند گوشتی	200 گرام	چینی	ایک چائے کا چمچ
چار عدد	ٹائم لال مرچ	تین سے چار عدد	پودینہ	دو کھانے کے کچے
ایک عدد درم پانی	کوکونٹ کریم	ایک پیالی	ڈالڈا دیو آئل	دو کھانے کے کچے

ترکیبہ

- کوکونٹ کریم بنانے کے لئے ٹین چوتھائی پیالی پیسے ہوئے ناریل کو لینڈر میں ڈال کر اس میں ڈھائی پیالی ابلتا ہوا پانی ڈال دیں اور اسے پانچ منٹ تک ڈھک کر رکھ دیں، پھر لینڈر کو ایک منٹ کے لئے چھالیں۔ دوبارہ اسے اس منٹ کے لئے ڈھک کر رکھ دیں پھر ایک منٹ کے لئے لینڈر چھالیں۔ پیالے پر ٹیل کا کپڑا رکھ کر اچھی طرح اس کچھر کو دبا کر چھان لیں پھر پیالے میں جمع ہونے والے پانی کو ڈھک کر رات بھر کے لئے فریج میں رکھ دیں۔ صبح اس پانی پر جمع ہونے والی کریم نکال لیں۔
- بند گوشتی کے کچھ پتے علیحدہ کر لیں اور پانی کو باریک کٹ لیں، ٹیمک ملے اٹھتے ہوئے پانی میں پتوں کو چار سے پانچ منٹ اہل کر نرم کر لیں پھر ٹھنڈے پانی میں ڈال دیں۔
- پھر ٹھنڈے کچھلی کے قتلوں کو صاف دھو کر چھلنی میں رکھ لیں، انڈوں کو ہلکا سا پیسٹ کر رکھ لیں۔
- پھر لینڈر اور لال مرچوں کو کونٹ کر رکھ لیں، پھر اننگ بین میں ڈالڈا دیو آئل ڈال کر درم پانی آٹے پر رکھیں اور اس میں کٹا ہوا مصالحہ ڈال کر فرانی کریں۔
- دو سے تین منٹ فرانی کرنے کے بعد اس میں مچھلی کے ٹکڑے ڈالیں اور لکڑی کے کچے سے کچلتے ہوئے فرانی کریں۔
- جب مچھلی کی رنگت تبدیل ہونے لگے تو اس میں چینی اور فیش ساس (بازار میں پاؤ سانی دستیاب ہے) ڈال کر ملائیں، ایک سے دو منٹ کے بعد اس میں اعلیٰ ڈال کر تھیری سے کچھ چھالیں تاکہ اندر کی مچھلیاں نہ بنیں۔
- آخر میں باریک کٹی ہوئی بند گوشتی اور کوکونٹ کریم ڈال کر اچھی طرح ملائیں اور چوبیس سے اسیار لیں (ضرورت محسوس کریں تو اتار تہے ہوئے ٹیمک شامل کر لیں)۔
- توڑنا یا ٹھنڈا ہونے پر اس میں باریک کٹا ہوا پودینہ ملا لیں۔

ٹیمک کے پیالوں میں بند گوشتی کے پتوں کو لگائیں اور ان میں یہ کچھر بھریں، انہیں حسب پسند گرم یا ٹھنڈا پیش کیا جاسکتا ہے۔

پکانے کا وقت: پندرہ سے بیس منٹ | افراد: چار سے پانچ



ایک چائے کا چمچ	ہر سے دھنیے کے ڈھنسل	ایک پیالی	کوکونٹ کریم	آدھا کھو	چکن
دو کھانے کے چمچ	ڈالڈا اولیو آئل	دو کھانے کے چمچ	فیش ساس	ایک پیالی	تھسی کے پتے
		آدھا چائے کا چمچ	چینی	حسب ذائقہ	ہمک
		چھ سے آٹھ عدد	تازہ لال مرچیں	دو عدد درمیانے	پیاز

ترکیبے

- چکن کو اسٹریپس کی شکل میں کاٹ لیں اور دھو کر خشک کرنے رکھ دیں۔ پیاز تھسی کے پتے، دھنیے کے ڈھنسل اور لال مرچوں کو باریک چوب کر لیں
- کڑاہی میں ڈالڈا اولیو آئل کو گرم کریں اور اس میں پیاز کو ہلکا سا نرم ہونے تک فرائی کریں
- پھر اس میں تھسی کے پتے، دھنیے کے ڈھنسل اور لال مرچوں کو ڈال کر فرائی کریں اور دو سے تین منٹ کے بعد اس میں چکن، ہمک اور چینی شامل کر لیں
- تیز آگ پر اتنی دیر فرائی کریں کہ چکن کی رنگت سنہری ہو جائے۔ پھر اس میں فیش ساس اور کوکونٹ کریم ڈال کر گاڑھا ہونے تک پکائیں

پریزنٹیشن ریسنورٹس میں اس چکن کو سادہ ابلے ہوئے چاولوں یا کوکونٹ رائس کے ساتھ پیش کیا جاتا ہے۔

تیاری کا وقت: پندرہ سے بیس منٹ | پکانے کا وقت: پندرہ سے بیس منٹ | افراد: چار سے پانچ کے لئے



دو عدد
آدھی پیالی
حسب ضرورت

کیٹو
کیٹو کارس
والڈاویو آئل

ایک کھانے کا چمچ
ایک چائے کا چمچ
آدھا چائے کا چمچ

سوف
بڑی لال مرچ پیسی ہوئی
روز میری

ایک کلو
حسب ذائقہ
چار سے چھ بجوے
دو چائے کے چمچ

اجزاء
ہیف اسٹیک
نمک
لہسن
ثابت کالی مرچ

ترکیبے

- گائے کے گوشت کے پارچے لے کر صاف دھو کر خشک کر لیں۔ کالی مرچ اور سوف کو پیس لیں اور اس کے اُدھتے کر لیں
 - کالی مرچ کے ایک حصے میں نمک ملا لیں اور دوسرے حصے میں پکلا ہوا لہسن، روز میری اور دو کھانے کے چمچ والڈاویو آئل ڈال کر اچھی طرح ملا لیں۔ پھر اس میں لال مرچ اور کیٹو کارس تھوڑا تھوڑا کر کے ملا لیں
 - والڈاویو آئل والے ٹکچر کو پارچوں کے دونوں طرف اچھی طرح مل دیں اور وقفہ وقفہ سے کانٹے سے گود لیں
 - ایئر ٹائٹ ڈبے میں بند کر کے دو گھنٹے کے لئے فریج میں رکھ دیں تاکہ مصلے اچھی طرح اندر تک رچ جائے
 - پھر پارچوں کو مصلے سے نکال کر علیحدہ پلیٹر میں رکھ لیں۔ گرل چین کو درمیانی آگ پر آٹھ سے دس منٹ گرم کریں اور اس پر برش کی مدد سے والڈاویو آئل لگا دیں
 - کالی مرچ اور سوف کے دوسرے حصے کو پارچوں پر چھڑکیں اور ان کو گرم کئے ہوئے گرل چین پر تیز آگ پر رکھ دیں
 - ایک طرف سے اچھی دیر پکا لیں کہ گوشت کی رنگت تبدیل ہو جائے (چار سے پانچ منٹ) پھر پلٹ کر دوسری طرف سے پکا لیں
 - کیٹون کو درمیان سے کاٹ لیں اور ان پر والڈاویو آئل لگا کر اچھی گرم گرل چین پر اتنی دیر رکھیں کہ کیٹون اچھی طرح گرم ہو جائے اور شیرے کی خوشبو آنے لگے تو گرل چین سے ہٹا لیں
- پریزنٹیشن** تیار کئے ہوئے اسٹیک کو پانچ سے سات منٹ خمد سے کر کے سب پند کاٹیں اور ان پر گرم گرم کیٹون کارس چھڑک کر کیٹون کے گرل کئے ہوئے قلموں کے ساتھ پیش کریں۔

نوٹ: اسٹیک کو گائے کے مخصوص حصے (ہیپ کے پچلے حصے) کے گوشت سے بنایا جاتا ہے۔

تیار کی کا وقت: پندرہ سے بیس منٹ | پکانے کا وقت: پندرہ سے بیس منٹ | افراد: پانچ سے چھ کے لئے



اجزاء			
چھلکے کے تھلے	ایک کلو	کالی مرچ گدڑی پس ہوئی	ایک کھانے کا چمچ
آلو	تین عدد	اناس	تین سے چار تھلے
نمک	حسب ذائقہ	اناس کارس	چار کھانے کے چمچ
شک لہسن کا پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ		

ترکیبے

- چھلکے ہوئے پلیٹر میں اناس کارس نمک، ایک چائے کا کالی مرچ اور آدھا چائے کا چمچ لہسن کا پاؤڈر ڈال کر کانٹے سے پھینٹ لیں
- اس کچھر میں چھلکے کے صاف، دھلے ہوئے قیتوں کو تھپڑ کر بڑھیر لگی ہوئی ٹرے میں رکھ کر فریج میں رکھ دیں
- چھلکے ہوئے کش کئے ہوئے آلوں میں نمک، کالی مرچ اور لہسن کا پاؤڈر ملا لیں
- چھلکے کے قیتوں کو پہلے اچھی طرح سے کش کئے ہوئے آلوں سے لپیٹ لیں
- پھر ان پر شک لہسن کا پاؤڈر چھڑک کر انہیں ڈبل روٹی کے چورے میں رول کر لیں اور فریج میں درمیانی آگ پر ڈالیں فلائنگ میں شہری ہوئے تک فرائی کر لیں

پریزنٹیشن

اس جڑی بھجلی کو فروٹ سٹاؤ یا اناس کے قیتوں کے ساتھ انجوائے کریں۔

فرائنگ کا وقت: پندرہ سے بیس منٹ | افراد: پانچ سے چھ کے لئے



اجزاء

چار کھانے کے چمچ	دقن	ایک کھانے کا چمچ	پسی لال مرچ	آدھی پیالی	موگ کی دھلی دال
آدھی پیالی	فریش کریم	آدھا چائے کا چمچ	بلدی	ایک پیالی	مسور کی دال
تین سے چار عدد	ہری مرچیں	ایک چائے کا چمچ	پسا ہوا دھنیا	حسب ذائقہ	نمک
چار سے پچھ کھانے کے چمچ	ڈالڈا کنولا آئل	ایک چائے کا چمچ	زیرہ پسا ہوا	ایک کھانے کا چمچ	اورک لہسن پسا ہوا
				ایک عدد درر پیالی	پیاز (باریک کٹی ہوئی)

ترکیبے

- گرم پانی میں بھگو کر رکھی ہوئی دالوں میں دو کھانے کے چمچ ڈالڈا کنولا آئل اور بلدی ڈال کر ہائے رکھ دیں
- جب دال بھگنے پر آجائے تو ڈالڈا کنولا آئل میں پیاز کو سنہری فرنی کریں اور اس میں اورک لہسن، نمک، لال مرچ، دھنیا، زیرہ اور دقن ڈال کر اچھی طرح بھونیں
- پھر اس مصالحے کو دال میں ڈال کر ملائیں اور آدھی پیالی پانی شامل کر کے ہلکی آگ پر رکھ دیں
- ہری مرچوں کو چیس کر کریم میں ملائیں اور دال میں شامل کر کے ہلکی آگ پر دم پر رکھ دیں

پیریز نیشترے گرم گرم دال کو ڈش میں نکال کر حسب پسند روٹی یا چاول کے ساتھ پیش کریں۔

تجاری کا وقت: دس سے پندرہ منٹ | پکانے کا وقت: تیس سے پچیس منٹ | افراد: چار سے پانچ کے لئے



اجزاء

ایک کھانے کا چمچ	ایک پاؤڈر	چکن بریسٹ	دو عدد
ایک کھانے کا چمچ	کالی مرچ گدڑی پس ہوئی	ٹمک	حسب ذائقہ
دو کھانے کے چمچ	پنچنی	پسا ہوا پس	ایک کھانے کا چمچ
حسب ضرورت	میدہ	پاک	100 گرام
	سرکہ	مشروم	آٹھ سے دس عدد
ایک پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ		
ایک کھانے کا چمچ	ایک چائے کا چمچ		
ایک پیالی	ایک پیالی		
حسب ضرورت	حسب ضرورت		
ایک کھانے کا چمچ	ایک کھانے کا چمچ		

ترکیبہ

- پاک کو بلائچ کر کے چپ کریں اور ایک چائے کے چمچ مارجرین یا مکھن میں پانی خشک ہونے تک بھونیں اور آدھا چائے کا چمچ کالی مرچ چھڑک کر چوبلے سے اتار لیں
- چکن بریسٹ کو درمیان سے دو حصوں میں کر کے پاسٹک شیٹ میں رکھ کر کچل کر چپنا کر لیں۔ کالی مرچ اور ٹمک چھڑک کر ایک حصے پر پاک کا کچھ رکھ کر اسے چکن کے دوسرے حصے سے بند کر دیں اور اچھی طرح خشک میدے میں رول کر لیں
- فرائنگ چین میں مارجرین یا مکھن میں دو کھانے کے چمچ ڈالٹا کوکنگ آئل ملا کر گرم کریں اور اس میں چکن بریسٹ کو سنہری فرائی کر کے نکال لیں
- اسی فرائنگ چین میں دو کھانے کے چمچ ڈالٹا کوکنگ آئل میں پس کو فرائی کریں پھر پنچنی، ٹمک، سرکہ، لیموں کا رس اور باریک چپ کئے ہوئے مشروم ڈال کر پکا کر ساس بنالیں۔
- گاڑھا ہونے پر اس میں فرائی کیا ہوا چکن ڈال کر چار سے پانچ منٹ پکائیں اور چکن کو نکال کر پلیٹر میں رکھ دیں
- چکن میں باریک کٹا ہوا پارسلے اور چکن پاؤڈر ڈال کر دو سے تین منٹ مزید پکائیں
- تیار کئے ہوئے چکن بریسٹ پر گرم گرم ساس ڈال کر پیش کریں۔

تیار کئے ہوئے چکن بریسٹ پر گرم گرم ساس ڈال کر پیش کریں۔ | پکانے کا وقت: پندرہ سے تیس منٹ | افراد: دو سے تین کے لئے



اجزاء

ایک کھانے کا چمچ	ثابت گرم مصالحے	آدھی پیالی	دہی	دس سے بارہ عدد	شیریں
ایک چائے کا چمچ	پسا ہوا گرم مصالحے	آٹھ سے دس عدد	ثابت لال مرچیں	حسب ذائقہ	نمک
آدھی پیالی	والڈا VTF جاسیتی	ایک کھانے کا چمچ	ثابت دھنیا	دو کھانے کے چمچ	ادرک لسن پسا ہوا
		ایک کھانے کا چمچ	مشید زریہ	دو عدد	پیاز

ترکیبے

- شیریں کو صاف کر کے دھو لیں، مان پر نمک اور ادرک لسن مل کر رکھ دیں۔ پھینے آوا دھنیا، زریہ اور لال مرچوں کچی پیاز کے ساتھ چیں لیں
- تین میں ڈالڈا VTF جاسیتی میں شیریں کو سنہری فرائی کر کے نکال لیں
- اسی تین میں ثابت گرم مصالحے ڈال کر کڑا لیں اور پیسی ہوئی مصالحے ملی ہوئی پیاز کو بھونیں
- جب پیاز سنہری ہونے پر آجائے تو اس میں فرائی کی ہوئی شیریں ڈال کر ملائیں اور چھینٹی ہوئی دہی ڈال کر ہلکی آٹھ پر پکے رکھ دیں
- جب شیریں گھنے پر آجائے تو ہلکا سا بھون کر پسا ہوا گرم مصالحے چمک کر ہلکی آٹھ پر دم پر رکھ دیں

پریزنٹیشن

اس منظر پر تین سے چار کئی شیریں کو نان یا شیر مال کے ساتھ انجوائے کریں۔

پکانے کا وقت: چالیس سے پینتالیس منٹ | افراد: چار سے پانچ کے لئے



اجزاء	پکن	آدھا کلو	نماز	تین سے چار عدد	میتھی دانہ	چند دانے
چنے کی دال	آدھی پیالی	دہی	دو کھانے کے چمچ	کئی، دوٹی کالی مرچ	آدھا چائے کا چمچ	
نمک	حسب ذائقہ	پسی ہوئی لال مرچ	ایک کھانے کا چمچ	بڑی ہری مرچیں	تین سے چار عدد	
ادرک	دو چمچ کا ٹکڑا	بلدی	آدھا چائے کا چمچ	ہرا دھنیا	آدھی گنھی	
لہسن کے جوئے	چار سے چھ عدد	سفید زیرہ	ایک چائے کا چمچ	ڈالٹا VTF مٹھی	چار کھانے کے چمچ	
پیاز	ایک عدد					

ترکیبہ

- دھوکر گرم پانی میں بھلکر کر رکھی ہوئی دال میں بلدی اور ایک چائے کا چمچ ڈالٹا VTF مٹھی ڈال کر ابال لیں
- کڑاہی میں ڈالٹا VTF مٹھی میں میتھی دانہ اور زیرہ ڈال کر کڑکڑا لیں، اور پیاز کو نرم ہونے تک فراہمی کریں
- پھر پکلا ہوا لہسن (چار کھانے کے چمچ پانی کے ساتھ) اور نمک لٹا کر ڈھک دیں
- جب نمک لڑا دھ گئے ہو چائے تو اس میں نمک اور لال مرچ ڈال دیں اور اسے اتنی دیر بھونیں کہ نمک کا پیسٹ بن جائے۔ پھر پکن ڈال کر تیز آگ پر اتنی دیر بھونیں کہ گھی علیحدہ ہو جائے
- پھر اس میں دہی کو ایک چوتھائی پیالی پانی کے ساتھ چھینٹ کر ڈالیں اور ڈھک کر رکھ دیں
- جب پکن گھٹنے پر آ جائے اور دال مکمل طور پر گھل جائے تو دونوں کو ملا لیں اور ہری مرچیں، ہار یک کٹی ہوئی ادرک، ہرا دھنیا اور کالی مرچ ڈال کر دم پر رکھ دیں
- اس منفر د کڑاہی کو ڈش میں گرم گرم نکال کر نان یا روٹی کے ساتھ پیش کریں۔

تیاری کا وقت: آدھا گھنٹہ | پکانے کا وقت: آدھا گھنٹہ | افراد: تین سے چار کے لئے



ایک کھانے کا کچ	سونف	دو کھانے کے کچ	ثابت گرم مصالحہ	چھوٹے آٹھ عدد	بکری کے پائے
ایک پیالی	دہی	ایک چائے کا کچ	سفید مرچ پسی ہوئی	حسب ذائقہ	نمک
حسب ضرورت	ہری مرچیں	آدھا چائے کا کچ	کالی مرچ پسی ہوئی	ایک عدد چھوٹی	لہسن کی پوتھی
حسب پسند	پودینہ	ایک کھانے کا کچ	سفید زیرہ	دوا کچ کا کٹڑا	ادرک
آدھی پیالی	ڈالڈا کوکٹ آئل	دو کھانے کے کچ	ثابت دھنیا	چار عدد	پیاز

ترکیبے

- پایوں کو صاف دھو لیں (اس کے لئے ان پر خشک آٹا مل کر دس منٹ رکھیں پھر سادے پانی سے اچھی طرح دھو لیں)۔ دو پیاز کو بھی چس لیں
- صاف ستھرے ملل کے کپڑے میں چھلکے سمیت لہسن کی پوتھی (اچھی طرح دھو کر)۔ دو پیاز موٹی کٹی ہوئی، ثابت گرم مصالحہ، سونف اور دھنیا ڈال کر پوٹلی بنالیں
- پایوں کو پین میں ابلتے ہوئے پانی میں ڈالیں اور اوپر آنے والا جھاگ نکال لیں، پھر اس میں نمک اور مصالحے کی پوٹلی ڈال کر ہلکی آٹھ پر اتنی دیر پکائیں کہ پائے مکمل گل جائے
- علحدہ پین میں ڈالڈا کوکٹ آئل میں اتنی ہوتی پیاز ڈال کر سنہری ہونے تک فرائی کریں۔ پھر اس میں پسوا ادرک، کالی مرچ، سفید مرچ، تین سے چار چوپ کی ہوئی ہری مرچیں اور دہی ڈال کر اچھی طرح بھونیں
- جب تیل علحدہ ہونے لگے تو اس میں پائے ڈال کر بھونیں اور اس میں تخنی ڈال دیں، اس میں سے مصالحے کی پوٹلی اچھی طرح میچوڑ کر نکال لیں
- بھنا ہوا کٹا ہوا زیرہ، بار یک کٹی ہوئی ادرک اور پودینہ ڈال کر ہلکی آٹھ پر دم پر رکھ دیں

پریزنٹیشن اس منفرد ڈش کو گرم گرم کارلک نان کے ساتھ پیش کریں۔

پکائے کا وقت: دو سے تین گھنٹے | افراد: پانچ سے چھ کے لئے

READING
Section



آدھا چائے کا چمچ	چائفل	ایک عدد	بیاز (باریک کٹی ہوئی)	آدھا کلو	انڈرکٹ ہریٹ
ایک چائے کا چمچ	تازہ پارسلے	ایک چائے کا چمچ	کالی مرچ گلدی ہوی	حسب ذائقہ	نمک
چار کھانے کے چمچ	مارجرین یا مکھن	آدھا چائے کا چمچ	سفید مرچ ہوی	آدھا چائے کا چمچ	خشک لہسن کا پاؤڈر
دو کھانے کے چمچ	ڈالڈا کوکگ آئل	ایک پیالی	سار کریم	دس سے بارہ عدد	مشرومز (باریک کٹے ہوئے)

ترکیبے

- چین میں گرم کئے ہوئے دو کھانے کے چمچ مارجرین یا مکھن اور ایک کھانے کا چمچ ڈالڈا کوکگ آئل میں گوشت کی بونیوں کو ڈال کر ان پر نمک اور کالی مرچ چھڑکیں اور تیز آگ پر سنبری فرائی کر کے نکال لیں
- پھر اسی چین میں پیاز کو ہلکا سا فرائی کر کے گوشت کے ساتھ ہی نکال لیں۔ اسی چین میں مارجرین یا مکھن اور ڈالڈا کوکگ آئل ڈالیں اور اس میں مشرومز کو پانچ سے سات منٹ فرائی کریں، ساتھ ہی ہلکا سا نمک اور سفید مرچ چھڑک لیں
- آخر میں اس پر پسا ہوا چائفل چھڑک لیں اور آگ ہلکی کر کے سار کریم ڈال دیں۔ کریم کو احتیاط سے ہلکی آگ پر پکائیں اور جب دو گرم ہونے پر آجائے (اٹلنے پر نہیں) تو اس میں فرائی کر کے رکھا ہوا گوشت اور پیاز شامل کریں
- اچھی طرح ملا کر چوبیس سے اتار لیں اور باریک کٹا ہوا تازہ پارسلے چھڑک دیں

پریزنٹیشن اس منفرد ویش کو گرم گرم اہلی ہوئی میکر وئی، اسٹیکس یا چاولوں کے ساتھ پیش کریں۔

تاری کا وقت: چندہ سے بیس منٹ | پکانے کا وقت: بیس سے پچیس منٹ | افراد: تین سے چار کے لئے



اجزاء

چکن (الغیر ہڈی کی چھوٹی پونیاں)	آدھا کلو	لٹائر	دو عدد	ثابت لال مرچیں	تین سے چار عدد
ایک نوڈلز (اگلے ہوئے)	ایک پکٹ	کٹی ہوئی لال مرچ	ایک کھانے کا چمچ	سب سے کی پٹیاں	حسب ضرورت
ٹمک	حسب ذائقہ	ٹمسن	دو کھانے کے چمچ	ہری مرچیں	چار سے چھ عدد
ادرک پسا ہوا	ایک چائے کا چمچ	کوکونٹ ملک	دو پیالی	ہرا دھنیا	۲۰ ڈی گھی
جاہت بسن	حسب پسند	ہلدی	ایک چائے کا چمچ	کڑی پتہ	حسب پسند
پیاز	ایک عدد	بھنا ہوا سفید زیرہ	ایک چائے کا چمچ	ڈالڈا کنولا آئل	حسب ضرورت

ترکیبے

- دو کھانے کے چمچ ڈالڈا کنولا آئل میں پیاز کو فرائی کریں، اس میں ٹمک، ادرک، لال مرچ، زیرہ اور چکن کی پونیاں ڈال کر بھونیں
- پھر اس میں لٹائر اور تھوڑا سا کڑی پتہ ڈال کر ہلکی آگ پر دم پر رکھ دیں۔ چکن، اچھی طرح گل جائے تو بھون کر چوبیس سے ستا تار لیں
- ٹمسن کو چھان کر کوکونٹ ملک میں ملائیں اور اس میں ہلدی اور کٹی ہوئی ہری مرچیں ڈال کر ہلکی آگ پر اتنی دیر پکائیں کہ تھوڑی سی گاڑھی کڑھی بن جائے۔ تین سے چار کھانے کے چمچ ڈالڈا کنولا آئل میں باریک کٹا ہوا بسن، بڑی پتہ اور لال مرچیں ڈال کر کڑکڑا لیں اور کڑھی پر ڈال کر اس میں ٹمک شامل کر لیں

پریزنٹیشن

اس خاص پریزنٹیشن کو پیش کرنے کے لئے بڑے پلیٹر میں اگلے ہوئے نوڈلز پھیلا کر رکھیں اور اس پر بھنا ہوا چکن ڈال دیں۔ ساتھ میں کوکونٹ کڑھی کو علیحدہ پیالے میں نکالیں اور ساتھ ہی کٹی ہوئی پٹیاں، سب سے کی پٹیاں اور باریک کٹی ہوئی ہری مرچیں اور ہرا دھنیا رکھ کر پیش کریں۔

پکانے کا وقت: آدھا گھنٹہ | افراد: پانچ سے چھ کے لئے



مشن لیگ روٹ وڈ پیپر ساس

www.paksociety.com

اجزاء

بکرے کی ران	ڈیڑھ سے دو کلو	پیاز	ایک عدد	مرکہ	دو کھانے کے چمچ
نمک	حسب ذائقہ	مصری	ایک کھانے کا چمچ	مارجرین یا مکھن	تین کھانے کے چمچ
ادرک	تین انچ کا ٹکڑا	قلمی شورہ	ایک کھانے کا چمچ	ڈالڈا کوکس آئل	دو کھانے کے چمچ
لہسن	آٹھ سے دس بوئے	میدہ	دو کھانے کے چمچ		

ترکیبے

- بکرے کی ران کو دھو کر اس میں دونوں طرف گہرے کٹ لگائیں۔ دواچ کے ادرک کے ٹکڑے اور چھ جوئے لہسن کو کھل لیں اور اس کے ساتھ ڈالڈا کوکس آئل، نمک، قلمی شورہ اور مصری ملائیں
- اسے ران پر اچھی طرح لگا کر تھپی دیر رکھیں کہ گوشت کا اپنا پانی نکلنے لگے۔ پھر اسے درمیانی آگ پر پکاتے ہوئے آگ بجلی کر دیں
- جب ران اچھی طرح گل جائے اور آدھی پیالی بخنی رہ جائے تو اسے چھان کر انگ لکھ لیں اور ران کوڑے میں رکھ لیں
- فرائینگ ٹین میں مارجرین یا مکھن کو ہلکا سا پھیلا لیں، اس میں چوپ کی ہوئی پیاز کو ٹرائی کر کے اس میں کچا ہوا ادرک، لہسن اور کالی مرچ ڈال کر فرائی کریں
- اس میں میدہ ڈالتے ہوئے بھونیں، پھر ران کی بچی ہوئی بخنی ڈالتے ہوئے ہلکا سا گاڑھا ہونے تک پکائیں اور مرکہ ڈال کر چوبیسے سے اتار لیں

پریزنیشن

گرم گرم ساس کو روٹ ران پر ڈالیں اور فرائی کئے ہوئے آلو یا حسب پسند میزیوں کے ساتھ پیش کریں۔

تیاری کا وقت: ایک گھنٹہ | پکانے کا وقت: ایک گھنٹہ | افراد: چھ سے سات کے لئے

READING
22
Section



اجزاء

دو سے تین عدد	ٹماٹر	دو عدد درمیاہنی	پیاز	آدھا کلو	قہہ
آدھا چائے کا چمچ	پسا ہوا گرم مصالحہ	آدھا چائے کا چمچ	ہلدی	دو پیالی	ماش کی دال
حسب پسند	ہری مرچیں اور ہرا دھنیا	ڈیز ہ چائے کا چمچ	پسی ہوئی لال مرچ	حسب ذائقہ	نمک
حسب ضرورت	ڈالڈا کنولا آئل	ایک چائے کا چمچ	دھنیا پسا ہوا	ایک چائے کا چمچ	اورک لہسن پسا ہوا

ترکیبے

- کوفتے بنانے کے لئے ہار یک پے ہوئے قہے میں تین جوئے لہسن، نمک، ایک پیاز، دو کھانے کے چمچ تلی ہوئی پیاز، ایک چائے کا چمچ لال مرچ، دو کھانے کے چمچ بھنے ہوئے پنے، دو کھانے کے چمچ پسا ہوا ناریل، چھ سے آٹھ بادام، تین سے چار ہری مرچیں، دو کھانے کے چمچ ہرا دھنیا اور تین عدد ڈبل روئی کے سلاسنڈ ڈال کر چارپیش ہار یک پے لہسن پھر گیلے ہاتھ سے چھوٹے چھوٹے کوفتے بنالیں اور فریج میں رکھنے کے بعد کر انھیں ڈالڈا کنولا آئل میں سنہری فرائی کر لیں
- ماش کی دال کو دھو کر تین سے چھپیس منٹ بھٹو کر رکھیں پھر اس میں ہلدی اور دو کھانے کے چمچ ڈالڈا کنولا آئل ڈال کر بال لیں (اس طرح کہ دال مکمل طور پر گل جائیں اور کھلی کھلی رہے
- تین میں ڈالڈا کنولا آئل میں پیاز کو سنہری فرائی کر لیں اور اس میں اورک لہسن، نمک، لال مرچ، دھنیا اور ٹماٹر ڈال کر اچھی طرح بھو لیں
- اس میں دال اور کوفتے ڈال کر ملائیں اور ایک چوتھائی پیالی پانی اور ہار یک کٹا ہوا ہرا مصالحہ ڈال کر دم پر رکھ دیں

پیریز نیشخے اس مزیدار ڈش کو گھر کی نئی ہوئی چاہتیوں اور اچار کے ساتھ پیش کریں۔

تاری کا وقت: پچاس منٹ | پکانے کا وقت: چالیس سے پینتالیس منٹ | افراد: پانچ سے چھ کے لئے



اجزاء

چکن	آدھا کلو	کری پاؤڈر	ایک کھانے کا چمچ	ہرا دھنیا	حسب پسند
ٹمک	حسب ذائقہ	پٹنی	آدھی پیالی	تازہ لال مرچیں	تین سے چار عدد
ادرک لہسن پھا ہوا	ایک کھانے کا چمچ	کوکوٹ ملک	ایک پیالی	ڈالڈا کوٹنگ آئل	چار کھانے کے چمچ
پیاز	ایک عدد	بادام	آدھی پیالی		

ترکیبے

- تین میں ڈالڈا کوٹنگ آئل کو گرم کریں اور اس میں باریک چوپ کی ہوئی پیاز کو نرم ہونے تک فرائی کریں
- پھر اس میں ادرک لہسن اور چکن ڈال کر درمیانی آگ پر ڈھک دیں، جب چکن کا اپنا پانی خشک ہونے پر آجائے تو اس میں کری پاؤڈر ڈال کر اچھی طرح بھجھیں
- بادام کو کوٹنگ ملک کے ساتھ بلینڈ کر لیں اور چکن میں ڈال کر ہلکی آگ پر پکے رکھ دیں
- دس سے پندرہ منٹ بعد جب چکن گل جائے تو باریک کٹا ہوا دھنیا اور لال مرچیں ڈال کر ہلکی آگ پر دم پر رکھ دیں

پریزنٹیشن

ڈش میں نکال کر اس جھٹ پٹ بنے والی ڈش کونان یا شیرمال کے ساتھ پیش کریں۔

تیاری کا وقت: دس سے پندرہ منٹ | پکانے کا وقت: آدھا گھنٹہ | افراد: تین سے چار کے لئے



www.paksociety.com

بیکڈ چکن ودا سپاؤسی یوگرٹ

ایک کھانے کا چم	سفید زیرہ	ڈیڑھ پیالی	دہی	تین سے چار عدد	ایک چم بریٹ
حسب ضرورت	ڈالڈا کوکنگ آئل	ڈیڑھ کھانے کا چم	کٹی ہوئی لال مرچیں	حسب ذائقہ	نمک
		ایک کھانے کا چم	ٹاپت وضا	دو کھانے کے چم	پہا ہوا پس

ترکیبے

■ چکن بریٹ کے دونوں طرف سے گہرے کٹ لگالیں۔ دہی میں پس نمک، لال مرچ، بھنا ہوا وضا اور زیرہ ڈال کر ہکا سا پیسٹ لیں اور اس میں چکن بریٹ ڈال کر آدھے گھنٹے لے فریج میں رکھ دیں

■ اوون کو 180°C پر گرم کر لیں اور بیکنگ ٹرے میں ڈالڈا کوکنگ آئل لگا کر اس میں چکن بریٹ کو دہی سے نکال کر رکھ دیں

■ تیس سے پچیس منٹ کے لئے بیک کر لیں، درمیان میں ایک مرتبہ پلٹ دیں تاکہ دوسری طرف سے بھی اچھی طرح بیک ہو جائے

■ اوون سے نکال کر چکن کو فریج میں ڈالیں (اس میں دو کھانے کے چم ڈالڈا کوکنگ آئل لگا کر گرم کر لیں) اور اوپر سے مصالطہ ہوا دہی ڈال کر دم پر رکھ دیں

پریزنٹیشن

دس سے بارہ منٹ بعد گرم گرم ڈش میں نکال کر اس منفرد ڈش کو انجوائے کریں۔

تیار کیا وقت: آدھا گھنٹہ | بیکنگ کا وقت: آدھا گھنٹہ | افراد: چار سے پانچ کے لئے

READING
Section



اجزاء
میدہ
اڈے

ڈیڑھ پیالی
تین سے چار عدد

چینی
۱۵۰ گرام

ڈیڑھ پیالی
ایک پیالی

ترکیبہ

- میدہ کو دو مرتبہ چھان کر رکھ لیں۔ اڈے کی سفیدی کو علیحدہ کر کے اچھی طرح سخت ہونے تک پھینٹیں پھر اس میں زروٹی ملا کر پھینٹ لیں
- چینی اور ڈالڈا کو کنگ آئل کو ملا کر پھینٹ لیں اور اس میں اڈے اور میدہ ڈال کر میز کو ہلکی اسپینڈر پر چلا کر پھینٹ لیں
- اوون کو تین منٹ پہلے 180°C پر گرم کر لیں، چھوٹے سائز کے حسب پسند ٹیپ کے کپ کیک بنانے واسلے ساٹھوں میں ہکا سا ڈالڈا کو کنگ آئل ڈالیں۔ کیک کے تیار شدہ کچر کو اس میں ڈال کر بیک کرنے رکھ دیں
- تین سے پچیس منٹ تک بیک کر کے اوون سے نکال لیں اور ٹھنڈا کرتے رکھ دیں

پریزنٹیشن

کپ کیک کو ساوہ کیک کے طریقے سے بنالیا جاتا ہے لیکن اس کی خاص چیز جس کی وجہ سے یہ ساری دنیا میں مقبول ہوتے ہیں وہ ان کی آئنگ یا فراسٹنگ ہوتی ہے۔ اسی لئے یہاں آپ کی ہولت اور پسند کے مطابق مختلف آئنگ کے طریقے پیش کئے جا رہے ہیں۔

رائل آئسنگ بنانے کے لئے:

ایک انڈے کی سفیدی میں دو چائے کے چمچ لیموں کا رس ڈال کر الیکٹرک بیٹری مدد سے

اتنا پھینٹیں کہ وہ سخت ہو جائے۔ پھر اس میں تھوڑی تھوڑی کر کے ڈیڑھ پیالی پسی ہوئی چینی ڈالیں اور پھینٹیں جائیں۔ جب چینی مکمل طور پر مکس ہو جائے تو اس آئنگ کو ایئر ٹائٹ ڈبے میں بند کر کے رکھ دیں۔

کریم چیڈ فراسٹنگ بنانے کے لئے:

تین کھانے کے چمچ کریم چیز میں دو کھانے کے چمچ مکھن اور تھوڑا سا لیموں کا رس کیا ہوا چمکا ڈال کر الیکٹرک بیٹر سے پھینٹیں، پھر اس میں تھوڑی تھوڑی کر کے ایک پیالی پسی ہوئی چینی شامل کر دیں۔ اس آئنگ کو دو سے تین دن تک فریج میں محفوظ بھی کیا جاسکتا ہے۔

بٹر کریم آئسنگ بنانے کے لئے:

ایک پیالی مکھن کو پیالے میں ڈال کر الیکٹرک بیٹر سے اتنی دیر پھینٹیں کہ اس کی رنگت سفید ہونے پر آ جائے۔ پھر ڈیڑھ پیالی چینی کو پیس کر چھان لیں اور اس میں سے آدھی مقدار مکھن میں ڈال کر ایک کھانے کا چمچ دودھ شامل کر کے پھینٹنے جائیں۔ جب وہ اچھی طرح مکس ہو جائے تو بقیہ چینی اور مزید ایک کھانے کا چمچ دودھ ڈالتے ہوئے پھینٹیں۔ حسب پسند ایک سے دو قطرے فوڈ کالر کے شامل کر لیں۔



اجزاء

دودھ	انڈے	ایک چوتھائی پیالی	چینی	تین پیالی	میدہ
دو کھانے کے چمچ	سفید ص	دو کھانے کے چمچ	شہد	ایک چمچ چائے کا چمچ	نمک
آدھی پیالی	ڈالڈا کو کنگ آئل	ڈیڑھ چائے کا چمچ	شک خیر	دو کھانے کے چمچ	شک دودھ کا پاؤڈر

ترکیبے

- میدے میں ایک چائے کا چمچ چینی، نمک، دودھ کا پاؤڈر، رخیہ، ایک انڈا اور ڈالڈا کو کنگ آئل ڈال کر اچھی طرح ملائیں
- پھر تھوڑا تھوڑا کر کے نیم گرم پانی ڈال کر نرم گوندھ لیں اور ڈھک کر گرم جگہ پر رکھ دیں۔ جب اچھی طرح پھول جائے تو اس کو دوبارہ گوندھ کر اس کے ایک سائز کے گول پیڑے بنالیں اور انھیں پختی کی ہوئی گول ٹیلنگ ٹرے میں ساتھ ساتھ رکھ دیں
- لیکن ٹاول سے ڈھک کر گرم جگہ پر رکھ دیں، پھر اس پر برش کی مدد سے انڈے کی زردی لگا دیں۔ گرم اون میں 180°C پر بیس سے پچیس منٹ کے لئے بیک کر لیں
- بریڈ کو سنہری ہونے پر اون سے نکالیں اور گرم گرم بریڈ پر (چینی اور شہد کو ملا کر پکایا ہوا) شیرہ ڈال کر تھک چھڑک دیں

پریزنٹیشن

یہ غذا انیت سے بھرپور خوشنما بریڈ تھیں اور بڑوں دونوں کو بھائے گی۔

تیاری کا وقت: ایک گھنٹہ | بیک کا وقت: بیس سے پچیس منٹ | افراد: پانچ سے چھ کے لئے



اجزاء

دو کھانے کے چمچ	پودینہ	ایک عدد چھوٹی	سوٹ ڈرنک	تین سے چار عدد	اسٹرابیری
حسب پسند	کئی ہوئی برف	دو کھانے کے چمچ	چینی	ایک پیکٹ	اسٹرابیری جیلی

ترکیبے

- ایک پیالی اچلتے ہوئے گرم پانی میں اسٹرابیری جیلی ڈال کر اچھی طرح ملائیں پھر اس میں ایک پیالی سادہ پانی ملا کر رکھ لیں
- پلینڈر میں صاف دھلی ہوئی اسٹرابیری، پھینٹی اور پودینہ ڈال کر پلینڈر کریں۔ ساتھ ہی تیار کی ہوئی جیلی بھی شامل کرتے جائیں
- آخر میں اس میں سوٹ ڈرنک اور کئی ہوئی برف ڈال کر پلینڈر کر لیں

پریزنٹیشن

خوبصورت سے گلاسوں میں نکال کر اسی وقت اس شہدنی فرحت بخش ڈرنک کا لطف اٹھائیں۔
تیاری کا وقت: دس سے چارہ منٹ | افراد: تین سے چار کے لئے



اجزاء

دودھ	ایک لیٹر
دہی	ایک پیالی
پھنی	ڈیڑھ پیالی
چھوٹی الائچی	دو سے تین عدد
عرق گلاب	چند قطرے

ترکیبہ

- رس گئے بنانے کے لئے سب سے پہلے تازہ دودھ سے بنیر بنالیں، اس کے لئے صاف ستھرے بنیر میں دودھ کو ہالنے رکھیں اور ہال آنے پر اس میں دہی پھیلت کر ڈال دیں
- تیز آگ پر دودھ کو ہالیں اور پانی علیحدہ ہونے پر چوبیس سے اسی گلاس میں دو سے تین پیالی بخ ٹھنڈا پانی ڈال دیں
- پانچ سے سات منٹ ٹھنڈی جگہ پر رکھ کر جب مکمل ٹھنڈا ہو جائے تو اسے ملل کے پیڑے میں ڈال کر لٹکا دیں
- اچھی طرح دونوں ہاتھوں سے دبا کر پانی نچوڑ لیں اور جب بنیر اچھی طرح خشک ہو جائے تو اسے ہموار سطح پر رکھ کر پتیلیوں سے گوندھیں
- اتنی دیر گوندھیں کہ بنیر کا دانہ ختم ہو جائے، پھر اس کے چھوٹے چھوٹے گولے بنالیں
- پھنی میں ڈھالی پیالی پانی ڈال کر گھول لیں اور اس میں الائچی پیں کر ڈالیں۔ درمیانی آگ پر پکتے رکھ دیں
- جب شیرے کو ہال آجائے تو اس میں تیار کئے ہوئے بنیر کے گولے ڈال کر ڈھک دیں اور درمیانی آگ پر پکا لیں
- درمیان میں ہر دو سے تین منٹ بعد ڈھکن کھول دیں تاکہ ہال بنیر سے باہر نہ آجائے۔ دس سے بارہ منٹ پکاتے ہوئے رس گئے پھول جائے تو چوبیس سے اسی گلاس عرق گلاب ڈال دیں

تذکرہ پیشہ خاص مواقع پر گھر میں بنے ہوئے صاف ستھرے رس گئے کو بخ ٹھنڈا کر کے پیش کریں۔

پکاتے کا وقت: پندرہ سے بیس منٹ | تعداد: اس سے بارہ عدد



شہد دو کھانے کے چمچ
دارچینی پسلی ہوئی آدھا چائے کا چمچ
ڈالڈا کوئنگ آئل ایک کھانے کا چمچ

کنڈینسڈ ملک آدھی پیالی
چینی دو کھانے کے چمچ
جیلٹن پاؤڈر دو کھانے کے چمچ
سادے بسکٹ 100 گرام

کیٹو دو سے تین عدد
کانچ پیالی ایک پیالی
فریش کریم ایک پیالی
دہی آدھی پیالی

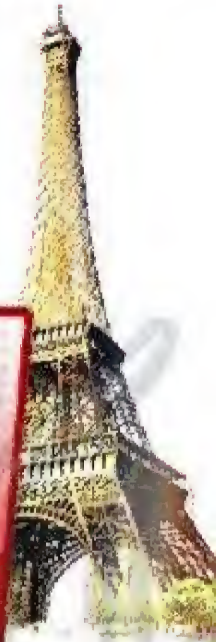
ترکیبے

- بسکٹ کو گرائنڈر میں ڈال کر یا ہیلن کی مدد سے باریک چورا کر لیں۔ پھر بین میں ڈال کر اس میں شہد اور دارچینی شامل کریں اور ہلکی آٹھ پر رکھیں تاکہ بسکٹ کا چورا اچھی طرح شہد کے ساتھ مل جائے۔
- بیٹنگ بین میں بٹر ہیپ اس طرح لگائیں کہ ٹرے سے باہر نکلا ہو اور ہوتا کہ کیک کو آسانی سے نکالا جاسکے۔ اس پر برش کی مدد سے ڈالڈا کوئنگ آئل لگائیں اور بسکٹ کے کچھر کو اچھی طرح دبا کر ایک اچھی موٹی تہ لگا دیں۔ آدھے گھنٹے کے لئے فریزر میں رکھ دیں۔
- جیلٹن میں دو کھانے کے چمچ پانی اور لیووں کا رس ملا کر ڈبل بواکٹر پر پکالیں۔
- کیٹو کو صاف دھو لیں اور ایک کیٹو کا اوپر کا باریک چھلکا نکال لیں۔ اس کو باریک کاٹ کر گرم پانی میں ابال کر نکالیں۔ کیٹو کے باریک قندے کاٹ لیں
- کیٹو کا رس نکال لیں اور اس میں شہد بے کئے ہوئے چھلکے ملا لیں اور اس میں دو کھانے کے چمچ چینی ڈال کر اتنی دیر پکائیں کہ گاڑھا ہو جائے
- کریم کو بخٹھا کر لیں اور اسے صاف خشک پیالے میں ڈال کر الیکٹرک بیٹر سے پھینٹیں
- کانچ چیز اور کنڈینسڈ ملک کو ٹیبلہ پھیلت لیں۔ پھر اس میں دہی، جیلٹن کا آمیزہ، کریم اور بخٹھا کیا ہوا کیٹو کا کچھر ڈال کر ملا دیں۔ اس کچھر کو بیٹنگ بین میں بسکٹ کے اوپر ڈال دیں اور چھ سے آٹھ گھنٹوں کے لئے فریزر میں رکھ دیں
- فریزر سے نکال کر چند منٹ روم ٹمپریچر پر رکھیں پھر احتیاط سے بٹر ہیپ کو اٹھاتے ہوئے کیک کو ٹرے سے نکال لیں۔ کیٹو کے سلاکس سے اوپر سے خوبصورتی سے سجادیں۔

تیاری کا وقت: ایک سے ڈیڑھ گھنٹہ | ٹھنڈا کرنے کے لئے: پانچ سے چھ گھنٹے | افراد: پانچ سے چھ

پیرس سے فخر کے ساتھ!

دُنیا کے ماہرین نے دیا ڈالدا کی بین الاقوامی
مہارت کو منفرد اعزاز



تاریخ میں پہلی بار، پاکستان نے جیتا

Gourmand World Cookbook Awards

ڈالدا کا دسترخوان
پلاٹینم ایڈیشن

Best Corporate Cookbook in the World



Dalda

READING
Section



فون/ٹول فری: 0800-32532
پتہ: P.O.Box 3660، کراچی، پاکستان
ای میل: dalda.advisory@daldafoods.com
ویب سائٹ: www.daldafoods.com

